



# TRONCHETTO ALLA MELA ANNURCA E CANNELLA

👤 Livello avanzato

Grandi lievitati

## PRIMO IMPASTO (IMPASTO SERALE)

### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

burro 82% m.g.

lievito - birra

### PREPARAZIONE

- 6500g -Iniziare l'impasto con il DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e 3/4
- 3300g dell'acqua prevista in ricetta.
- 1000g -Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere poco alla volta la restante
- 20g acqua.
- Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
- Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
- Porre a lievitare a 20-22°C per 12-14 ore con umidità del 70% o se sprovvisti di umidificatore, coprire il mastello con un telo di plastica.

**L'impasto dovrà quadruplicare il suo volume.**

### AVVERTENZE:

- Si consiglia di fare la "spia", mettendo g 250 d'impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva quadruplicazione.
- Se la temperatura del primo impasto dovesse risultare al di sopra dei 28°C, sarà necessario ridurre i tempi della prima lievitazione.

## SECONDO IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

sale

canditi di mela Annurca

cannella in polvere

### PREPARAZIONE

4500g -Al mattino seguente l'impasto si deve presentare appiattito.

2000g -Aggiungere all'impasto serale le quantità previste di DOLCE FORNO  
2400g MAESTRO.

800g -Una volta assorbito aggiungere lo zucchero, il sale e una parte di tuorlo.

100g -Aggiungere quindi il restante tuorlo in 2 volte.

4500g -Miscelare bene il burro con la cannella ed aggiungerlo all'impasto in 4 volte.

120g -Per ultimo aggiungere la mela candita.

-Porre l'impasto a puntare in cella di lievitazione a 28-30°C per un'ora e  
mezza circa.

-Suddividere l'impasto in pezzature da 400gr, poi arrotolare e depositare su  
teglie o assi e lasciare puntare per altri 10-15 minuti a 28-30°C.

-Arrotolare formando dei filoncini e porre negli stampi di carta a forma di  
tronchetto (da 500gr).

-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 70-  
80% per 3-4 ore, finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo

Avvertenze: se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte  
con fogli di plastica.

## GLASSA ALLA MANDORLA

---

### INGREDIENTI

#### MANDORGLASS QUICK SP

acqua

burro fuso - O OLIO VEGETALE

### PREPARAZIONE

2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o  
1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

100g Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento  
dell'utilizzo.

## Composizione finale

---

- Terminata la lievitazione, lasciare per 10-15 minuti i tronchetti esposti all'aria ambiente.
- Porre un leggero strato di glassa sulla superficie del tronchetto, con l'aiuto di una spatolina a gomito ricoprire tutta la superficie.
- Cospargere con granella di zucchero ed infine spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere a 160-165°C per tempi variabili secondo il peso (circa 25-30 minuti per tronchetti da 400 grammi) fino a raggiungere 93-94°C al cuore.
- All'uscita dal forno girare i tronchetti a testa in giù, utilizzando gli appositi gira-panettoni.
- I tronchetti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per alcune ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

### AVVERTENZE

#### Come Calcolare la temperatura dell'acqua nel primo impasto:

questo metodo è corretto se si ha a disposizione una impastatrice a braccia tuffanti, se in alternativa si ha a disposizione una impastatrice a spirale, e tenendo presente che la stessa tendenzialmente riscalda parecchio l'impasto, ridurre la temperatura dell'acqua di almeno 5°C.

Per ottenere la corretta temperatura finale dell'impasto, ipotizziamo 26°C, seguire lo schema sotto riportato.

Bisognerà necessariamente conoscere e quindi misurare 3 valori:

- 1) il valore della temperatura ambiente
- 2) il valore della temperatura del Dolce Forno
- 3) il valore definito in funzione dell'impastatrice utilizzata (tuffante 15, spirale o planetaria 20)

**CALCOLO:** Temperatura Finale 26°C x 3 (numero fisso) = 78 – valore 1 (es. 20°C) – valore 2 (es. 18°C) – valore 3 (es.15) = 78-20-18-15 = 25 che sarà la temperatura dell'acqua nel primo impasto utilizzando una tuffante



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

**PASTICCIERE E GELATIERE**